Tajín de Cordero con Patatas y Aceitunas

Ingredientes

Sal: A gusto
Aceite de oliva virgen: A gusto
Jugo de Limón: 1 Unidad
Pimentón dulce: 1 cdita.
Jengibre molido: 1 cdita.
Aceitunas: en conserva 15 unidades
Perejil: 1 Manojo
Comino: 1 cdita.
Cebolla: 1 Unidad
Cilantro: 1 Manojo
Paleta de Cordero: 1.5 k
Hebras de azafrán: 8 Unidades
Ajo: 2 Diente
Limón encurtido: 1 Unidad
Patatas: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- En un "Tajín" (recipiente de barro), calentar el aceite con una pizca de sal.
- *Condimentar* el **cordero** con sal, *pimentón*, *comino* y *jengibre* para luego dorarlo en el "Tajín".
- Agregamos las patatas cortadas en trozos, la *cebolla* picada, el *jugo* de *limón*, 3 tiras del *limón encurtido* y el *azafrán* (diluido en un chorrito de agua caliente),
- Bañar con un chorrito de aceite, incorporar las aceitunas y cocinar durante 1 hora con la tapa puesta.
- Regar con otro chorrito de aceite de oliva y servir con un poco de *perejil* y *pimentón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tajin-de-cordero-con-patatas-y-aceitunas